

SENSACION D CHERRY

DOLMAR

Aumento de la estructura, redondez y frutalidad.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Procedente de un especial proceso de fabricación, la levadura inactivada utilizada en **SENSACIÓN D CHERRY DOLMAR** aporta al vino todo su contenido celular, resaltando los polisacáridos que confieren volumen, suavizan el carácter tánico y el amargor, consiguiendo así vinos más largos y complejos.

Junto con la acción de la levadura inactiva, encontramos en **SENSACIÓN D CHERRY DOLMAR** la acción de los taninos elágicos con alto poder antioxidante.

SENSACION DOLCE CHERRY DOLMAR cuenta además con tanino de cerezo, aliado perfecto para el desarrollo de aromas afrutados, mejorando la complejidad en intensidad aromático de los vinos.

SENSACIÓN D CHERRY DOLMAR aporta estructura, reducción del carácter ácido de los vinos, reducción del amargor y de la astringencia. Aporta notas afrutadas, obteniendo vinos más largos, con mayor volumen, equilibrio y más estables en el tiempo, con mayor complejidad aromática.

DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

Dosis de uso

Inicio fermentación: 15 – 30 g/Hl.

Vino acabado: 15 – 25 g/Hl.

Dosis máxima legal

No aplica.

Declaración de alérgenos

Libre de alérgenos.

Contraindicaciones y precauciones

No aplica.

MODO DE EMPLEO

Disolver la cantidad necesaria de **SENSACION D CHERRY DOLMAR** en 10 veces su peso en mosto o vino. Adicionar al depósito y homogeneizar cuidadosamente.

Mantener en suspensión 7 a 10 días.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Envases de 10 Kg.

El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Embalaje lleno, sellado de origen, al abrigo de la luz, en un entorno seco y exento de olor.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.

CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Rev: 01/12/2019



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
Polígono Entrecarreteras
C/ La industria 22, 2600
Haro - La Rioja - España
info@dolmar.es
www.dolmar.es